

18.01.2024

МДК 02.02 Технология хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Группа 11-у

Задание на дом:

1. Написать конспект .
2. Найти в интернет источниках причины порчи продукции растениеводства во время хранения. Законспектировать и отправить на почту: ni1nata@yandex.ru

Тема: Требования к сырью для переработки.

Причины порчи продукции растениеводства во время хранения.

1. Правильный подбор сортов плодов и овощей продукции для переработки является одним из важных условий получения качественной конечной продукции.
2. Требования к сырью, предназначенному для переработки ; зависят от вида переработки. Для производства томатопродуктов сырье должно иметь повышенное содержание сухих веществ и незначительное количество отходов.
3. Тем не менее , для консервирования в целом виде нужно, чтобы плоды были довольно крепкими.
4. Для изготовления компотов и продуктов, консервированных сахаром, желательно, чтобы в сырье содержалось наибольшее его количество.
5. Для производства джема , повидла, мармелада, конфитюра нужно, чтобы в сырье было не менее 1% пектиновых веществ в соединении с таким же количеством кислот.
6. Огурцы для соления должны иметь небольшую семенную камеру, плотную мякоть, мягкую кожуру.
2. особое внимание отводится микробиологической характеристике сырья.
В плодах и овощах, которые являются объектами жизнедеятельности микроорганизмов, изменяются физические и химические свойства.